

CARTE DES DESSERTS

Dans un souci permanent de fraîcheur et de qualité, nos desserts sont préparés chaque matin !

Notre carte évolue donc chaque jour selon les saisons et les envies du chef !

Demandez les desserts du jour ou commandez 2 jours avant.

Je ne peux pas faire tous ces desserts chaque jour.

Part de TARTE 4.50€
Pâte feuilletée ou feuilletée « maison »
Avec ma pâte à pizza
Aux pommes poire et chocolat
Aux pommes et pralines roses



CHEESE CAKE 4.50€
Biscuit spéculos et ananas rôti
Biscuit oréo et nutella



MOUSSE AU CHOCOLAT 4.50€ MINI 2.50€

TIRAMISU au spéculos 4.50€ MINI 2.50€

TIRAMISU au nutella

TIRAMISU façon forêt noire 4.50€



GAUFRE au sucre ou sucre glace 3.00€
à la chantilly 3.50€
au nutella 3.50€

LES CREMES BRULEES, 4.50€

CREME BRULEE pointe de caramel beurre salé

CREME BRULEE aux pommes caramélisées

CREME BRULEE à l'ananas rôti

PANNA COTTA à la pastille de Vichy et ses éclats de chocolat praliné

PANNA COTTA aux pralines roses et rhubarbe



TARTE banane chocolat 13.00€
 (sur commande), (4 pers. minimum)

GATEAU à l'orange 4.50€
 Sans beurre ni huile

ETOILE GOURMANDE 24.00€
 Au nutella (sur commande), (4 pers. minimum)



GLACES artisanales

Coupe 1 boule 2.00€

Coupe 2 boules



DESSERTS 100% FAIT MAISON

DESSERTS utilisant une préparation industrielle